



①⑨ BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

①② **Offenlegungsschrift**  
①⑩ **DE 41 22 077 A 1**

⑤① Int. Cl.<sup>5</sup>:  
**B 65 D 81/34**  
A 47 J 27/00

②① Aktenzeichen: P 41 22 077.3  
②② Anmeldetag: 4. 7. 91  
②③ Offenlegungstag: 7. 1. 93

DE 41 22 077 A 1

⑦① Anmelder:  
Ulsmid, Franz, 8503 Altdorf, DE

⑦② Erfinder:  
gleich Anmelder

⑤④ **Dampfkochbeutel für Mikrowellenherd**

⑤⑦ Der Dampfkochbeutel ist als Mittel für das Dampfkochverfahren in der Mikrowelle konzipiert.  
Bekannt sind lediglich ganzflächig und allseitig perforierte Kochbeutel, welche Reis oder Knödel beinhalten und für den Garungsvorgang in kochendes Wasser gelegt werden.  
Der Dampfkochbeutel dagegen, ist nur auf der Oberseite auf einer kleinen Fläche mit Perforierungen versehen, deren Anzahl auf die Größe des Beutels abgestimmt ist, und welche den im Beutel beim Kochen entstehenden überschüssigen Dampfdruck nach außen ventilieren.  
An der Einfüllöffnung ist der Dampfkochbeutel mit einem Klip zu verschließen.  
Angewendet wird der Dampfkochbeutel bei der Dampfgarung von Gemüse, Obst, Fleisch oder beim Kochen von Mahlzeiten, bei den alle Zutaten zusammen und gleichzeitig gegart werden.

DE 41 22 077 A 1

## Beschreibung

Es sind Kochbeutel aus hochoverhitzbaren Kunststoff-  
folien bekannt, welche mit den zu erwärmenden Speisen  
in heißes bzw. kochendes Wasser Zwecks Erwärmung  
gelegt werden.

Weiter bekannt sind auf der ganzen Fläche beidseitig  
perforierte Kochbeutel für Reis oder Knödel, wobei es  
sich nur bei diesen um Kochbeutel handelt, in denen  
man auch tatsächlich kochen kann, indem diese eben-  
falls ins kochende Wasser gelegt werden.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zu Grunde, einen für  
den Mikrowellenherd geeigneten Kochbeutel zu schaf-  
fen, in dem unter in dem Kochbeutel herrschenden er-  
höhten Dampfdruck eine noch schnellere und vitamin-  
schonendere Dampfgarung von z. B. Gemüse, Obst,  
Kartoffeln u. a., aber auch Fleisch und Gerichten bei den  
alle Zutaten zusammen und auf einmal gekocht werden,  
ermöglicht wird.

Um diese Anforderungen zu erfüllen, sieht die Erfin-  
dung einen Kochbeutel aus einer hochoverhitzbaren  
Kunststoffolie vor, welcher wie bei solchen Beuteln üb-  
lich, nach dem abfüllen mit Kochgut und unter der Zu-  
gabe von ein wenig Wasser durch einen Kunststoff-  
oder Drahtklip verschlossen wird und in dessen für den  
Kochvorgang nach oben zu legenden Seite erfindungs-  
gemäß eine Gruppe von in der Mitte der Dampfkoch-  
beuteloberseite plazierte Perforierungen eingestochen  
bzw. gestanzt ist.

Die Zeichnungen zeigen im einzelnen:

Fig. 1 zeigt einen Dampfkochbeutel mit einer Gruppe  
von Perforierungen, welche kreisförmig angeordnet  
sind.

Fig. 2 zeigt den Dampfkochbeutel mit einer Gruppe  
von quadratisch angeordneten Perforierungen.

Fig. 3 zeigt den neuen Dampfkochbeutel und das Ver-  
halten während eines Kochvorgangs. Der Dampfkoch-  
beutel ist an der Einfüllöffnung 1 mit einem Klip 2 ver-  
schlossen und mit ein wenig Wasser 3 gefüllt. Das Gar-  
gut 4 wird mit Dampf 5 umhüllt, dessen Druck die obere  
Dampfbeuteloberseite 6 nach oben wölbt so, daß ausreichen-  
der Abstand der den Überdruck ventilierenden Perfo-  
rierung 7 zu dem beim Kochvorgang evtl. aufsteigenden  
Schaum gewährleistet.

Der Neue Dampfkochbeutel bietet viele Vorteile, die  
bei seiner Verwendung deutlich werden.

So ist z. B. gesichert, daß das Kochgut nicht mehr, wie  
es bei dem Garen in der Mikrowelle meist geschieht  
wenn längere Kochzeiten verwendet werden, an der  
Oberfläche trocken wird. Weil in dem Dampfkochbeutel  
ähnlich einem Schnellkochtopf ein etwas höherer Druck  
herrscht und auch der aufsteigende Wasserdampf durch  
die Mikrowelle weiter erhitzt wird, hat dies zu Folge,  
daß gegenüber herkömmlichen garen in der Mikrowelle  
das bekanntlich im Innern des Kochgutes ansetzt, ein  
zusätzlicher Kochvorgang von außen hinzukommt.  
Hierdurch kommt es des weiteren zu noch kürzeren  
Garzeiten und einer weiteren Senkung des Stromver-  
brauchs, welche dadurch entsteht, daß die Wattleistung  
der Mikrowelle gesenkt werden kann, während in den  
Abschaltphasen der Kochvorgang durch den in dem  
Dampfkochbeutel noch vorhandenen Dampfdruck fort-  
gesetzt wird.

Es ist für das Kochverfahren mit dem Dampfkoch-  
beutel bezeichnend, daß nun auch z. B. 500 MBit schwache  
Mikrowellengeräte in der gleichen Zeit garen kön-  
nen, wie es bisher beispielsweise mit einem 700 Watt  
starken Mikrowellenherd möglich ist.

Durch die verkürzten Garzeiten wird das bekanntlich  
vitaminschonende kochen mit der Mikrowelle weiter  
verbessert. Es ist auch vorteilhaft, daß das gefährliche  
und unpraktische herausnehmen der Kochtöpfe aus der  
Mikrowelle entfällt, und daß auch eine Einstechprobe  
des Gargutes mittels z. B. einer Rouladennadel ohne die  
Herausnahme des Dampfkochbeutels möglich ist.

Auch wird als Vorteil gewertet, daß der tägliche Ge-  
schirrabwasch durch die Erfindung deutlich gesenkt  
werden kann.

## Patentanspruch

Die Erfindung betrifft einen mittels eines Ver-  
schlußklip verschließbaren Kochbeutel aus hochover-  
hitzbaren Kunststoffolie **gekennzeichnet dadurch**,  
daß sich auf der für den Kochvorgang nach oben zu  
legenden Seite des Kochbeutels eine auf das Beu-  
telvolumen abgestimmte Anzahl von etwa 0,25 mm  
großen Perforierungen befindet, und daß die Perfo-  
rierungen ca. in der Mitte der Dampfkochbeutel-  
oberseite eine kleine Gruppe bilden.

Hierzu 1 Seite(n) Zeichnungen

- Leerseite -

**BEST AVAILABLE COPY**

Fig. 1

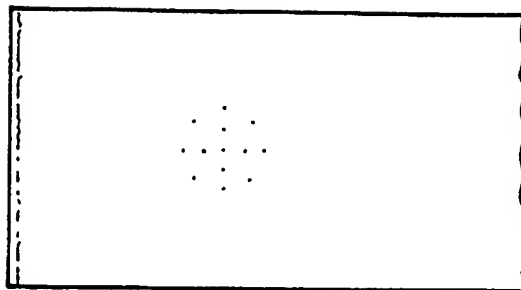


Fig. 2

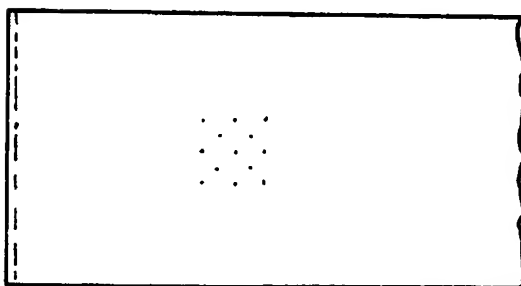


Fig. 3

